



Teh hijau celup

**Daftar Isi**

Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan .....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat mutu .....	1
5 Cara pengambilan contoh .....	2
6 Cara uji .....	2
7 Cara pengemasan .....	4
8 Syarat penandaan .....	4

## **Prakata**

Penyusunan Standar Nasional Indonesia (SNI) "Teh hijau celup" dimaksudkan untuk meningkatkan mutu produk dalam negeri dan melindungi pemakaian, serta mendorong ekspor produk dalam negeri.

Pembahasan prakonkonsesus diselenggarakan di Bandar Lampung pada tanggal 17-18 Januari 1996. Rapat konsensus diselenggarakan di Jakarta pada tanggal 11-15 Maret 1996. Hadir dalam rapat prakonsensus adalah instansi terkait, lembaga uji asosiasi, dan produsen.

Sebagai acuan utama dalam standar ini disusun berdasarkan :

1. Hasil Penelitian dan pengamatan yang dilaksanakan di Balai Industri Tanjungkarang.
2. Peraturan perundang-undangan yang digunakan dalam penyusunan standar ini yakni Kumpulan perundang-undangan di bidang Makanan, Jilid 1, Edisi III, Departemen Kesehatan RI, 1993-1994.



## Teh hijau celup

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan, dan syarat penandaan.

### 2 Acuan

SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*.

SNI 01-3753-1995, *Cara uji teh hitam celup*.

SNI 01-3836-1995, *The kering dalam kemasan*.

### 3 Istilah dan definisi

#### teh hijau celup

teh kering yang dihasilkan tanpa proses fermentasi dari pengolahan pucuk, daun muda tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lainnya dari tanaman teh (*Camellia sinensis*) dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup

### 4 Syarat mutu

Tabel 1 Syarat mutu teh hijau celup

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Kantong	-	baik dan aman untuk kesehatan
1.2	Tali pengikat dan perekat pada kantong	-	tidak boleh mengandung Cu, Fe, dan Pb
1.3	Warna	-	hijau muda sampai hijau kehitaman
1.4	Bau	-	khas, normal
1.5	Seduhan selama 5 menit dalam air mendidih	-	jemih, sampai kuning kehijau-hijauan
2.	Air	% b/b	maks. 10

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
3.	Abu	% b/b	maks. 7
4.	Abu larut dalam air	% b/b	min. 45 dari kadar abu
5.	Ekstrak dalam air	% b/b	min. 32
6.	Theina	% b/b	min. 5
7.	Lolos ayakan 6		
	- 8 mesh	% b/b	100
	- 10 mesh	% b/b	min. 60
8.	Cemaran logam:		
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
8.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 20,0
8.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
8.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
8.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
9.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
10.	Cemaran mikroba:		
10.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $1,0 \times 10^6$
10.2	Kapang	koloni/g	maks. $1,0 \times 10^4$

## 5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

## 6 Cara Uji

### 6.1 Keadaan

#### 6.1.1 Kantong, uji secara visual

Amati kantong secara keseluruhan permukaannya, kantong dinyatakan baik bila tidak robek/rusak.

Rendam kantong dalam air dingin selama 15 menit, kemudian tiriskan dan amati, kantong dinyatakan baik bila tidak robek/rusak.



Rendam kantong dalam air mendidih selama 15 menit, kemudian tiriskan dan amati, kantong dinyatakan baik bila tidak robek/rusak.

#### **6.1.2 Tali pengikat dan perekat pada kantong**

Uji Cu, Fe, dan Pb sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.

#### **6.1.3 Warna dan bau**

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

#### **6.1.4 Seduhan selama 5 menit**

Masukan 1 kantong contoh  $\pm 2$  gram ke dalam gelas piala 300 ml. Kemudian tambahkan air mendidih sebanyak 200 ml dan gerakkan kantong naik turun selama 5 menit, keluarkan kantong dari larutan dan dinginkan sampai suhu kamar.

Larutan ini diuji secara organoleptik. Warna normal bila larutan ini berwarna kuning kehijau-hijauan sampai hijau kekuningan. Bau dan rasa normal bila larutan berbau dan berasa khas teh hijau.

### **6.2 Air**

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

### **6.3 Abu**

Cara uji kadar abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.2.

### **6.4 Abu larut dalam air**

Cara uji abu larut dalam air sesuai dengan SNI 01-3753-1995, *Teh hitam celup*.

### **6.5 Ekstrak dalam air**

Cara uji ekstrak dalam air sesuai dengan SNI 01-3753-1995, *Teh hitam celup*.

### **6.6 Theina**

Cara uji theina sesuai dengan SNI 01-3836-1995, *The kering dalam kemasan*.

### **5.7 Kehalusan**

Cara uji kehalusan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 14.

#### **6.8 Cemaran mikroba**

Cara uji cemaran logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.

#### **6.9 Arsen**

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 6.

#### **6.10 Cemaran mikroba**

Cemaran mikroba diuji sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*.

### **7 Cara pengemasan**

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

### **8 Syarat penandaan**

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI. No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan, serta peraturan perlabelan dan periklanan yang berlaku.





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)